

Menu du Terroir à 32.00 Euros

- Salade au magret fumé et croustillant au Camembert
Ou
Feuilleté de truite fumée et asperges vertes, espuma tomate
Ou
Noix de St Jacques poêlées, sauce acidulée au Curcuma et riz vénéré + 2€

Suprême de pintade sauce Porto, gratin de pommes de terre au Comté
Ou
Pavé de bœuf sauce poivre sauvage,
Ecrasée de pommes de terre et endive braisée
Ou
Dos de cabillaud à la vendéenne
Ou
Filet de canette jus au romarin,
Mousseline de patates douces et fond d'artichaud

Croquant caramel-beurre salé, chocolat Dulcey et sorbet poire-mandarine
Ou
Feuillantine aux poires et sorbet cassis
Ou
Pavlova mangue, tartare de mangue et sorbet ananas (sans gluten)

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 6 €

Menus Affaires à 23.00 Euros

A choisir dans le menu du Terroir

Servi midi et soir du lundi au samedi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud

Ou Plat chaud + dessert

Menu du jour à 15.00 Euros *

Entrée + Plat chaud + dessert

Formule express à 12.00 Euros *

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

* Servi le midi uniquement
du lundi au vendredi sauf jours fériés

Prix nets-service compris et hors boissons

« A la carte »

Entrées

- Salade au magret fumé et croustillant au camembert 15.00 €
Feuilletée de truite fumé et asperge vertes, Espuma tomate 18.00 €
Noix de St Jacques poêlées sauce acidulée au curcuma,
riz vénéré 20.00 €

Poisson

- Dos de cabillaud à la Vendéenne 18.00 €
(Mogettes et jambon de Vendée séché)

Viandes

- Jambon poêlé aux mogettes de Vendée 12.00 €
Suprême de pintade sauce porto, 19.00 €
Gratin de pommes de terre au Comté
Filet de canette jus au romarin, 20.00 €
Mousseline de patates douces et fond d'artichaud
Pavé de bœuf sauce poivre sauvage, 21.00 €
Ecrasée de pommes de terre et endive braisée

Fromages

- Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts (à commander au début de repas)

- Croquant caramel-beurre salé, chocolat Dulcey,
Sorbet poire-mandarine 13.00 €
Feuillantine aux poires et sorbet cassis 13.00 €
Dacquoise amande, ganache chocolat rose et fruits rouges(sans gluten) 13.00 €
Et son sorbet mangue
Pavlova mangue, tartare de mangue, sorbet ananas (sans gluten) 13.00 €
Crumble amande, pommes caramélisées et glace vanille 11.00 €

Prix nets-service compris et hors boissons

Apéritifs

Cocktail Maison (10 cl)	5.60 €
Cocktail sans alcool (15cl)	4.60 €
Blanc avec crème (10 cl)	2.70 €
Parfum au choix Cassis- Mure- Pêche-Griotte-Violette	
Kir pétillant (10 cl)	4.70 €
Coupe champagne Brut (10cl)	5.80 €
Coupe Crémant de Loire (10 cl) Blanc ou Rosé	4.30 €
Troussepinette (5 cl)	3.60 €
Martini blanc ou rouge (5 cl)	3.70 €
Porto rouge (5 cl)	3.70 €
Suze (5 cl)	3.70 €
Ricard (3cl)	2.70 €
Vodka ou Malibu (4cl)	4.70 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	4.40 €
Whisky Jameson's (4cl)	5.70 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	5.80 €

Eaux minérales

Evian, Badoit (50 cl)	3.20 €
Evian, Badoit (100 cl)	4.10 €
Plancoët (50 cl)	2.80 €
Plancoët (100 cl)	3.70 €

*-Dans le respect des règles Covid, cette carte est désinfectée après chaque utilisation.

Carte des Boissons

Sodas et jus de fruits

Jus de fruits (25cl)	2.90 €
Orange, abricot, pamplemousse, tomate, pomme	
Coca cola (33cl)	3.30 €
Coca zéro (33cl)	3.30 €
Diabolo (verre 25 cl)	3.10 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea (25 cl)	3.20 €
Perrier (33cl)	3.20 €
Sup sirop	1.00 €

Bières Régionale Brasserie MELUSINE (bouteille 33 cl)

Mélusine Blonde	3.90 €
Blanche Ecume	3.90 €
Barbe Bleue (Brune) ou Puy D'Enfer (triple)	3.90 €

Pression

Affligem 25 cl	3.50 €
Affligem 50 cl	6.50 €
Affligem 15 cl	2.35 €

Boissons chaudes

Café expresso	1.50 €
Décaféiné	1.50 €
Thé ou infusion	2.00 €
Chocolat	1.90 €

Notre carte des vins est disponible n'hésitez pas à la demander

Les prix sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération